



# Menu da degustaziun

## Degustationsmenü

Yak Carpaccio  
Eigelbcrème | Belperknolle  
Schwarznuss | Gartenkräuter

*Weinempfehlung*  
*Jeninser Sauvignon Blanc 2019 | Luzi Jenny*  
1 DI 8.50

...

Spargel & Kaninchen  
Suppe | Sorbet | Espuma | Pickles | Chutney  
Kaninchenpraline & Berghanf

*Weinempfehlung*  
*Jeninser Pinot Noir Rosé 2019 | Luzi Jenny*  
1 DI 7.50

...

Sautierter & Geräucher Lumenzia Saibling  
Pastinaken | Tanne | Pilze | Kresse

### oder

Yak Bourguignon  
in Rotwein geschmortes Bio Yak aus Zignau  
neue Kartoffeln | Frühlingsgemüse

*Weinempfehlung zum Hauptgang*  
*Fläscher Terra Noir | Roman Hermann*  
1 DI 9.50

...

Auswahl an Käsespezialitäten

Segneser Honigwabe

Nuss – Früchtebrot

*Tinto Forte, 20 Vol. % | Tamborini, Tessin*  
1DI 13.-

...

Das «eigentlich mag ich nicht mehr»  
marinierte Erdbeeren | Rhabarbersorbet  
Creme Anglaise | Champagnerschaum

5 Gang | 108 CHF

4 Gang | 88 CHF

3 Gang | 68 CHF



# Prespizas

## Vorspeisen

CHF

### **Frühlingssalat**

Granatäpfel | Nüsse  
Eingelegte Zwiebeln  
Rotweinvinaigrette

klein | 11  
| 7.50

...

### **Yak Carpaccio**

Mariniertes Yak Carpaccio  
Eigelbcrème | Belperknolle  
Schwarznuss | Gartenkräuter

| 24

...

### **Spargel & Kaninchen**

Suppe | Sorbet | Espuma | Pickles | Chutney  
Kaninchenpraline & Berghanf

| 19

...

### **Tagessuppe**

| 7.50



# Ord la cuschina dalla tatta

## Aus Grossmutter's Küche

CHF

### **Das Vergessene**

Markbein  
Gewürzspeck  
Grilliertes Brot  
Sauce Aioli

| 21  
| 42 Hauptgang

...

### **Das Raffinierte**

Sautierte Kalbsmilken  
Linsen | Apfel

| 19  
| 38 Hauptgang

...

### **Das Alte**

Gratinierte Kutteln | Tomatensugo  
neue Kartoffeln

| 16  
| 32 Hauptgang

...

### **Der Kraftgeber**

Kalbskopf | Gemüse | Kartoffeln | Kräutervinaigrette

| 32 Hauptgang



# Spisas principales

## Hauptgänge

CHF

### **Yak**

| 44

Yak Bourguignon

in Rotwein geschmortes Bio Yak aus Zignau  
neue Kartoffeln | Buntes Frühlingsgemüse

...

### **Wasser & Wald**

| 42

Sautierter & geräucher Lumnezia Saibling  
Pastinaken | Tanne | Pilze | Kresse

Weitere Hauptgänge finden Sie in unsern Wochenspezialitäten



# Dultschergnems

## Desserts

CHF

**Das „Eigentlich mag ich nicht mehr“** | 12

Erdbeeren | Rhabarber

Creme Anglaise | Proseccoespuma

...

**Schokolade & Beeren** | 14

Creme Brûlée | Sorbet | Schwarznuss

...

**Brigelser Bauernhof Sorbet** | 4

Apfel | Erdbeer | Himbeer | Zwetschge | Zitrone

...

**Brigelser Bauernhofglace** | 4

Vanille | Schokolade | Mocca | Honig | Stracciatella

Waldbeer | Walnuss | Nougat | Joghurt | Karamell

Rahm

| + 1.50

...

**Coupe Dänemark** | 10.50

Vanilleglace | Schokoladensauce | Rahm

...

**Eiscaffé** | 11.50

Moccaglace

Amaretto | Espresso | Rahm

...

**Coupe Romanoff** | 12

Marinierte Erdbeeren

Vanille- & Waldbeerglace | Rahm

**Petta dil di | Tageskuchen** | 6.50

...

**Auswahl an Käsespezialitäten (6 Stk.)** | 19.50

Honigwabe & Nuss-Früchtebrot



# Declaraziuns

## Deklarationen

### Fleisch

Rind	Tagesmenü Von verschiedenen Bauern der	CH Surselva, CH
Lamm	Claudio Scolieri	Trun, CH
Yak	Familie Arpagaus	Zignau, CH
Kalb		CH
Wild	Aus den Wäldern der	Surselva, CH
Schwein		CH
Poulet		CH
Kaninchen	Andriu Demont	Trun, CH
Saibling	Familie Capeder	Cumbel, CH

### Unsere Lieferanten

Bio Eier	Fam. Alpiger, Rueun
Gemüse   Früchte	Beiner AG, Landquart
Getränke   Wein   Spirituosen	Candreja SA, Schluein
Wein	Martin Candrian, Sagogn
Bier	Oswald Getränke, Ilanz
Honigwabe	Barla Jacomet, Segnas
Käse	Cascharia, Brigels
Schwarznuss	Fam. Camenisch, Schluein
Belperknolle	Fam. Affolter, Lobsigen, BE
Hanf Produkte	Jumi Käse, Boll, BE
Metzger	AlpenPionier AG, Tschierschen
Comestibles	Bonolini, Ilanz
Bauernhofglace	Rageth AG, Landquart
Grossist	Fam. Cathomen, Brigels
	Transgourmet, Chur

Im Tages- und Wochenmenü verwendete Fische

werden mit Herkunft direkt auf der Karte vermerkt.

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

Bei Fragen zu Allergenen, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter





# Stizun Posta Veglia

## Shop Posta Veglia

Möchten Sie ein Stück Posta Veglia Zuhause geniessen?

Nutzen Sie die Gelegenheit ein kulinarisches Geschenk für Sie und Ihre Liebsten mitzunehmen. Vielleicht werden Sie in unserer kleinen, aber feinen Stizun Posta Veglia bei der Treppe zum Saal fündig.

Wie unser gesamtes Angebot, sind alle Produkte in der Stizun und im Onlineshop aus besten Zutaten hausgemacht. Seien es unsere Gewürzsalze, Salatsauce oder unser Posta Veglia Rohspeck. Oder als Digestiv unser Traubenbrand Trocletta aus eigenen Trauben.

Darf es etwas grösseres Sein?

Ein kulinarischer Geschenkkorb mit Köstlichkeiten aus unserer Küche und Keller ist nie eine schlechte Idee.

Last Minute Geschenk? Wie wäre es mit einem Gutschein für einige schöne Stunden bei uns?

Wenden Sie sich einfach an unsere Mitarbeiter.

Vielen Dank für Ihren Besuch und viel Vergnügen beim Stöbern.

Riccardo Wolf

&

Team Posta Veglia